LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION JAPONAISE N°50 - printemps 2017

WASABI

www.wasabi.fr



MIHON
Des aliments plus vrais que nature

BENTO
Un remède à la malbouffe

POP UP
Noma au Japon

dossier

UTSUWA
L'art de la table


Mikan
Yuzu
うまいもんあるけん、徳島県。
Les trésors culinaires du Japon sont à Tokushima
Citron Sudachi
Patate douce de Naruto
JAグループ徳島 Coopérative agricole de Tokushima JAPON
TOKUSHIMA
Contact commercial : Shimamoto@mandj-llc.com



Question de présentation

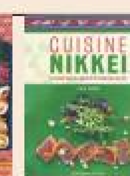
S'il est une cuisine à laquelle on associe avant tout l'esthétique, c'est bien la cuisine japonaise !
C'est, comme la définissait joliment l'historien Jean Bottéro, une cuisine « de juxtaposition » où chaque ingrédient doit pouvoir être identifié, mis en valeur. D'où l'importance, énorme, de la vaisselle dans laquelle on la sert et qui joue un peu le rôle du décor au théâtre.
Le dossier de ce numéro dont nous avons confié la rédaction à la journaliste culinaire Ryoko Sekiguchi est justement consacré à l'utsuwa, ce fameux « art de la table » auquel les Japonais accordent tant d'importance et qui est souvent mal interprété hors de l'archipel. Il existe en effet tellement de règles non-écrites dans l'art de dresser les plats qu'un Japonais reconnaît instantanément une assiette présentée hors de ces règles et sait du même coup si le restaurant est vraiment japonais…
Première règle : l'apparence des plats doit varier selon la saison. Si le cuisinier ne possède pas quatre types d'assiettes et de bols, il marquera la saison par la présence discrète d'une feuille ou d'une fleur : cerisier au printemps, érable en automne… Deuxième règle : on privilégiera toujours les présentations asymétriques avec un nombre impair d'ingrédients qui créent l'illusion d'un mouvement dans le plat et lui donnent sa dynamique. Enfin, par le choix même des matières (céramique, laque, verre…) on veillera à respecter la philosophie du wabi-sabi qui valorise l'imperfection, la modestie et la patine du temps. On est assez loin des prétentieux « bateaux » de sushi ou des assiettes en plastique rouge utilisés dans nombre de restaurants prétendument japonais…
S'il est un plat où la présentation joue un rôle particulièrement important, c'est bien le bentô, une boîte contenant tous les ingrédients du repas : riz, viande ou poisson, légumes, salade… que les Japonais emportent souvent avec eux pour déjeuner ou qu'il achètent dans les gares ou les trains quand ils voyagent. Ces repas, à la fois pratiques et équilibrés, connaissent, depuis quelque temps, un véritable engouement dans les pays occidentaux, notamment à Paris où la chaîne Hana Bento a multiplié les points de vente. Signe des temps : La Galerie du Jeu de Paume propose désormais dans son espace restauration, une pause bentô ou du thé vert accompagné de pâtisseries japonaises !

- COUVERTURE : Felipe **Ribon**
- RÉDACTION : Tinka **Kemptner,** Guillaume **Loiret,** Patrick **Manasson,** Chihiro **Masui,** Camille **Oger,** Brigitte **Perrin,** Ryoko **Sekiguchi,** Jean-Luc **Toula-Breysse.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITE INTERNET **: www.wasabi.fr**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE







La cuisine japonaise propose, on le sait, une gamme très étendue de goûts et de textures. Le même raffinement, la même variété se retrouvent au niveau de la présentation et de la vaisselle. Wasabi vous dit tout sur les règles de l'utsuwa...



Reportage sur cet art typiquement japonais des plats en résine plus vrais que les originaux...



René Redzepi, quatre fois sacré meilleur chef du monde, est parti avec toute sa brigade au Japon. Récit d'une aventure hallicinante !

Le **bento**, alternative à la malbouffe



Selon une étude de Gira Conseil, 74 sandwiches sont achetés chaque seconde en France soit, pour 2016, environ 2,35 milliards pour un chiffre d'affaires de 8,25 milliards d'euros ! Le fameux sandwich jambon-beurre, la pire association d'un point de vue diététique, est toujours le leader et représente 51% du total. Pour une majorité de consommateurs, le sandwich ou le Macdo sont en effet une façon rapide et pas chère de se nourrir même si c'est au détriment de l'équilibre alimentaire. D'où l'idée de Jérôme Bracco de créer, sous l'enseigne Hana Bento, de petites boutiques offrant la possibilité de se restaurer de façon saine et équilibrée telles qu'on en trouve partout au Japon non seulement dans les villes mais également dans les gares ou dans les trains.

« Le Japon est, de tous les pays industrialisés, celui où l'on vit le plus longtemps, explique ce chef d'entreprise passionné de culture nippone. Au cours de mes nombreux voyages sur l'archipel, je me suis rendu compte que le mode d'alimentation de ses habitants y est pour beaucoup. »

Déjà propriétaire du restaurant Kura, dans le quartier Passy, Jerôme Bracco a donc commencé par élaborer avec Yoshihiro Suzuki, le chef du Kura, quelques bento à base de riz, de légumes et d'algues agrémentés, au choix, de viande, de poulet ou de poisson qu'il propose dans un local attenant au restaurant. Ce sera le premier Hana Bento. Très vite, un second ouvre rue de Bourgogne, puis un troisième rue de Paradis et un quatrième rue de Cambronne. Dernière ouverture en mars dernier aux Batignolles…

Le Jeu de Paume, premier lieu culturel en France à proposer des bento !

Pourtant, la plus grande fierté de Jérôme Bracco est d'avoir réussi à convaincre la Galerie du Jeu de Paume de remplacer son offre traditionnelle de sandwiches et salades par des bento et des donburi.

« Avec mon associé Patrick Duval, propriétaire du restaurant Isse Izakaya, nous avons répondu à leur appel à propositions pour renouveler leur offre de restauration. L'équipe de direction est venue tester nos bento et a tout de suite été séduite. » Tout comme le public des expos photos du Jeu de Paume, à la fois surpris et ravi de trouver, dans un cadre aussi institutionnel, des plats aussi originaux…

Après le sushi dans les années 90/2000 et les ramen dans les années 2010, il semble bien que le bento soit le nouvel axe de développement de la gastronomie japonaise en France.

Adresses Hana Bento à Paris : Galerie du Jeu de Paume,1 Place de la Concorde, Paris 8e, 21 Rue Bois le Vent, Paris 16e, 33 Rue de Bourgogne, Paris 7e, 96 Rue Cambronne, Paris 15e, 2 Rue de Paradis, Paris 10e et 55 bd des Batignolles, Paris 8e.

Une **expo** sur les bento

En 2012, les éditions Philippe Picquier publiaient un joli petit ouvrage intitulé L'Heure du Bentô de Naomi et Satoru Abe. Ce couple a parcouru tout le Japon en demandant aux personnes qu'il rencontrait de leur montrer leur bentô. Résultat, un livre plein de poésie dont nous avons d'ailleurs rendu compte dans Wasabi.

Le restaurant Umi qui proposera des bentôs dans les prochaines semaines, a obtenu des auteurs l'autorisation d'exposer une vingtaine d'images du livre où l'on voit par exemple un responsable de péage routier, un fabricant de sômen, un montreur de singe ou un mécanicien d'avion avec leur bentô du jour. On est frappé de voir l'incroyable variété des bentô présentés, certains étant de véritables œuvres d'art…

Exposition jusqu'en juillet 2017 au restaurant Umi, 119 bis rue Cardinet, Paris 75017.

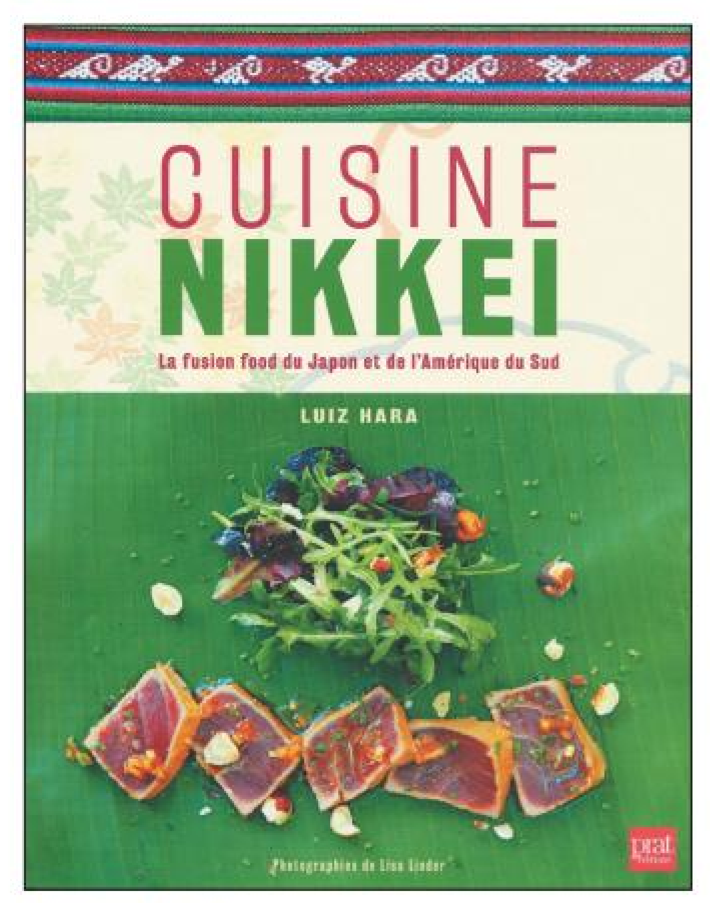


CUISINE NIKKEI

La **fusion food** du Japon et de l'Amérique du Sud

Le terme nikkei désigne les Japonais qui ont émigré à l'étranger, notamment au Pérou et au Brésil à partir des années 1870 et durant tout le XXe siècle. La communauté nikkei a adopté de nouveaux ingrédients tels que la viande ou les fruits exotiques et les a intégrés dans sa cuisine afin de revisiter les recettes japonaises traditionnelles. Le chef Matsuhisa Nobu est sans doute le plus emblématique des chefs nikkei mais on a vu, ces derniers temps, émerger de nouvelles adresses comme Pakta, à Barcelone ou encore, à Paris, Uma ou la Cevicheria… Dans ce livre écrit par un célèbre blogueur nippo-brésilien, vous découvrirez le ceviche de bar mêlant le lait de noix du Brésil et le dashi, les tempura de joues de lotte aux frites de manioc ou encore le churrasco brésilien aux saveurs nikkei. Chaque recette, une centaine en tout, est longuement décrite et, à part quelques ingrédients typiquement péruviens ou brésiliens, on peut pratiquement tout trouver en France.

Cuisine Nikkei de Luiz Hara, éditions Prat, 256 pages, 25,95 €.



La cuisine nikkei prouve qu'une cuisine n'est jamais figée et peut toujours s'enrichir de nouvelles influences.





Un concours de très haut niveau

Au mois de février dernier, la société Clearwater et Wasabi organisaient un concours de recettes réservé aux professionnels autour de la palourde hokkigai. Et le gagnant est…





Récoltées au Canada, dans les eaux froides et claires de l'Atlantique Nord, les palourdes hokkigai ont une texture et un goût exceptionnels qui en font un mets très recherché dans toute l'Asie.

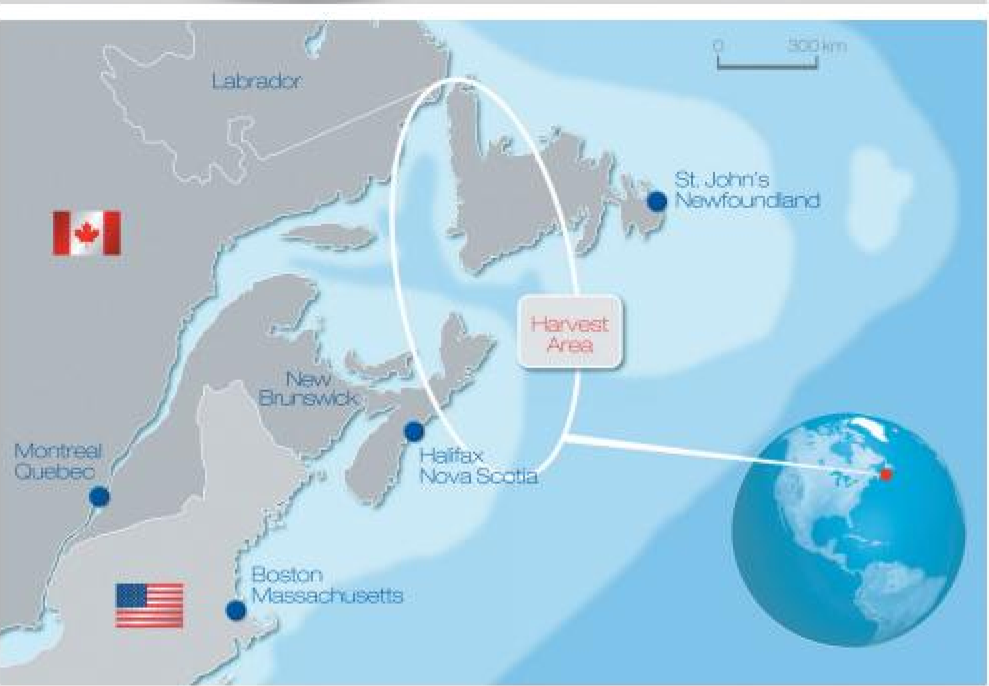
Leur production, très contrôlée, est destinée principalement aux professionnels de la restauration. Les Japonais, premiers consommateurs historiques, se trouvent depuis peu rattrapés par les Chinois qui raffolent de ce coquillage.

Très utilisé pour les sushis, le hokkigai à crête rouge est encore peu connu en Europe mais de plus en plus de chefs le déclinent en salades ou en plats originaux de type « fusion ».

En décembre 2016, la société Clearwater, seul producteur et distributeur de hokkigai en Europe, a organisé un concours de recettes auquel les chefs exerçant en France, quelle que soit leur nationalité et leur spécialité, ont été invités à participer.

Ce sont quelque trente candidats qui avaient répondu à l'appel lancé par Clearwater à proposer une recette originale à base de hokkigai mais seuls onze d'entre eux ont été retenus pour la finale. Le jury, composé notamment de professionnels de la gastronomie, avoue avoir été « bluffé » par l'originalité et la technicité des recettes proposées à l'image de Chihiro Masui :

« Sceptique au début, je me suis rendue compte que ce coquillage que j'associais surtout au sushi a un réel potentiel...



C'était frappant de voir la différence immédiate dans les dressages, entre ceux qui étaient de formation "gastronomique" et ceux issus d'un contexte plus « casual ». »

Wasabi est fier d'avoir contribué à organiser ce 1er concours « Hokkigai Pro » dont la finale s'est déroulée le 20 février dernier dans les locaux du restaurant Umi à Paris. Nous vous présentons ci-dessous les trois premiers prix ainsi que la recette du grand gagnant du concours.





1er prix

C'est **Phan Chi Tam, chef au restaurant Jean Chauvel à Boulogne Billancourt**, qui a remporté le premier prix avec son *Sauté de hokkigai aux herbes iodées, émulsion à l'huître végétale.* Son prix : un couteau de chef japonais de type yanagiba forgé à la main et un an de livraison de hokkigai.

Recette (pour 5 personnes) **:**

15 pièces de Hokkigai, 250 gr de salicorne, 20 gr d'échalote

Pour l'émulsion à l'huitre végétale :
Bouillon de poule 200 ml, roquette 300 gr, feuille d'huitre 15 feuilles (8+7), beurre 150 gr

Marinade pour le hokkigai:
Huile de tournesol, sel, poivre, un zeste de citron vert

Pour l'assaisonnement :
Fleur de sel, poivre du moulin, huile de tournesol un zeste de citron jaune

Pour la marinade:
mélanger 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol avec du sel, du poivre et le zeste de citron vert

Réalisation :

Cuire la roquette pendant 4mn à l'eau bouillante, la refroidir avec des glaçons, égoûter et mixer avec le bouillon de poule. Verser le tout dans une casserole et réchauffer légèrement. Faire monter au beurre, puis émincer 7 feuilles d'huitre et ajouter dans l'émulsion, laisser infuser a température ambiante pendant 30mn puis passer au chinois. Garder à température ambiante.
Equeuter les salicornes en gardant quelques tiges pour la décoration. Tailler les hokkigai en deux et nettoyer l'intérieur avec la lame du couteau.
Couper la partie rouge des hokkigai et les ajouter dans la marinade. Emincer la partie blanche et garder au frais.
Ciseler l'échalote.

Au moment de servir :

Réchauffer légèrement l'émulsion et faire suer l'échalote à l'huile sans coloration puis ajouter les salicornes. Hors du feu, ajouter l'émincé de hokkigai, assaisonner de sel et poivre.
Dans une assiette creuse, disposer le sauté de hokkigai, puis ajouter par dessus 3p de hokkigai mariné, 2 feuilles d'huitre, quelques tiges de salicorne. Emulsionner l'huitre végétale et ses ingrédients avec un mixeur à main puis verser autour. Enfin, ajouter les zestes de citron jaune et décorer selon inspiration.



Le 2e prix a été attribué à **Wagner Spadacio de Nobu Monaco**, un ancien stagiaire de Wasabi qui avait déjà remporté, en novembre dernier, le grand prix de l'Open de France de sushi. Son plat : *Hokkigai façon ceviche accompagné de son dim sun de la mer.* Son prix est un couteau japonais forgé à la main de type deba et 6 mois de livraison de hokkigai.



Le 3e prix revient à **Yoshihiro Suzuki, chef du restaurant Kura à Paris 16e** pour son *Hokkigai au foie de lotte et chirizu.* Il reçoit un couteau d'office japonais et 3 mois de livraison de hokkigai.

Clearwater et Wasabi remercient chaleureusement tous les candidats pour leur participation et la qualité de leurs créations.



Utsuwa, L'art de la

Au Japon, un repas ne se conçoit pas sans imaginer, à l'avance, la vaisselle dans laquelle il sera servi. Ryoko Sekiguchi, écrivain et journaliste, décrypte pour nous les règles de l'utsuwa, l'art de la table.

Par Ryoko ***Sekiguchi***

LA CRÉATION D'UN PAYSAGE QUI RESPIRE

Il n'existe aucune culture culinaire sans arts de la table associés, certes, mais on peut dire que chez les Japonais, l'art de l'« utsuwa », c'est-à-dire ce qui se rapporte à la vaisselle, est tellement intégré aux repas et aux plats eux-mêmes, que sans lui, la cuisine japonaise est tout simplement inimaginable.



L'art japonais de la table consiste à créer un paysage miniature.

table au Japon

La cuisine japonaise étant avant tout une cuisine de saison, l'« utsuwa », lui aussi, regarde du côté de la nature. C'est presque banal à dire, mais il n'y a pas de mal à répéter une idée importante et belle : l'art japonais de la table consiste à créer un paysage miniature qui restitue toute l'ambiance et les couleurs de la saison présente. C'est ce paysage-là qu'on déguste, et la vaisselle y joue le même rôle que le décor au théâtre.

Saisir un moment précis dans une saison

Ouvrez n'importe quel manuel de l'art de la table japonais, il sera toujours classé par saison. Si certaines assiettes peuvent être utilisées toute l'année, les bols de laque ou les petites assiettes de céramique, à motif végétal, sont souvent porteurs des signes d'une saison spécifique, la saison du végétal représenté, précisément, et sont destinés exclusivement à cet usage saisonnier.

Les assiettes dont la forme et la couleur rappellent certaines fêtes et rituels, sont choisies en fonction de la saison ; ainsi les petits plats en forme de fleurs, de jouets du Nouvel An, de coquilles, d'éventails ou de lapin pour le printemps ou l'été, créent le plaisir des yeux en fonction du moment de l'année.

Il ne faut pas oublier la présence, importante, de vrais végétaux : les fleurs ou les branches directement posées dans les plats, les feuilles sous les poissons ou au-dessus du plat en guise de couvercle… Ces « kaishiki » rappellent que les feuilles sont les ancêtres des assiettes, puisqu'on mettait des feuilles sur les assiettes de terre cuite pour éviter que l'odeur de chaque plat ne reste. Plus qu'un simple décor, elles sont évocatrices de la saison au même titre que la vaisselle. Les feuilles d'érables, de pin, de cerisier, de camélia, de bambou, de lotus, de chrysanthème… Ce sont elles qui font entrer le paysage du dehors jusque sur la table.



De vrais végétaux sont disposés dans les plats pour évoquer la saison.

Beauté de l'asymétrie

Il n'est pas exagéré de dire que le goût actuel pour les dressages asymétriques en Europe est en grande partie inspiré de celui du Japon.

La mise en assiette de la cuisine japonaise privilégie effectivement la beauté que dégage l'asymétrie : un même ingrédient doit être dressé, en principe, en nombre impair sur une assiette. L'impair est également de rigueur lorsqu'on pose plusieurs types de petits plats sur un grand plateau. Dans une assiette creuse le plat ne doit pas tout à fait atteindre le milieu pour que celui qui le déguste puisse mieux voir l'ensemble du plat ; les sashimis sont disposés presque verticalement dans le fond, et plus inclinés ou presque à plat sur le devant, de façon à présenter leur meilleure face non pas par dessus mais en diagonale, c'est-à-dire en pensant à l'angle de vue de celui qui sera servi ; les ingrédients carrés ou rectangulaires doivent être dressés dans une assiette ronde, et, si possible, les ingrédients ronds sur un plateau rectangulaire…

L'asymétrie est là, d'une part pour faire surgir un mouvement, à l'opposé de la symétrie qui affirme une stabilité, mais également pour donner un sentiment organique, pour créer un paysage : c'est ainsi qu'on dit qu'on crée « les montagnes et les vallées » dans un plat, ou « sansui-mori », autrement dit selon les mêmes règles esthétiques du paysage dans la peinture chinoise : la montagne au fond et devant : le ruissellement d'une rivière.

L'asymétrie de la présentation donne du mouvement aux plats.



Les aliments, déposés sur une feuille morte, se présentent comme un plat d'hiver.



Plaisir de toucher

Une autre grande différence avec l'art occidental de la table : au Japon, on touche la vaisselle.

Ce sont des « bols » que l'on prend dans ses mains, même dans un cadre gastronomique. Cela peut être le bol pour le riz et pour la soupe, ou encore des « kobachi », petits bols en céramique.

Cette coutume de prendre les bols avec nos mains a plusieurs raisons : la première vient du fait qu'autrefois, on mangeait assis directement sur un tatami, devant un plateau individuel à pieds courts, il était donc plus pratique de procéder ainsi, et même nécessaire.

C'est en grande partie avec les ustensiles en laque, technique vieille de plusieurs millénaires au Japon, que nous avons développé le plaisir du toucher. Les bols pour le riz ou pour



la soupe étaient autrefois en laque. Ils ont une transmission thermique moindre, qui fait qu'ils convenaient pour mettre la soupe, le consommé ou le riz très chauds. Ils transmettent au convive une chaleur accueillante, un toucher hospitalier, et sont beaucoup plus légers que la céramique, ce qui facilite la prise en main, le toucher. Le contact avec les laques fait partie du plaisir d'un repas traditionnel japonais.

Différentes matières, différents univers

Le souci de la variété de matières est né surtout afin de garder la température adéquate de chaque plat et d'optimiser la nature de chaque ingrédient. Les céramiques épaisses ou avec couvercle pour garder la chaleur des plats mijotés, les verres pour l'été pour accentuer l'impression de fraîcheur, la boîte en bois pour le bentô, pour qu'il puisse absorber l'excès d'humidité, ou encore le papier sous le tempura…
Lors d'un repas de kaiseki par exemple, vous remarquerez qu'il y a plusieurs matières qui accompagnent les plats ; céramique, porcelaine, laques, bois bruts, papier, les bambous (en panier par exemple), verres, métaux (argent, étain, fer), coquilles (brutes ou enduites de laque)… Chaque pièce, tout en remplissant une fonction spécifique selon les matières, contribue ainssi à varier le paysage culinaire.
La cuisine traditionnelle japonaise est non seulement connue pour la variété de ses matières, mais aussi pour celle de ses formes. Rondes, carrées, rectangulaires, hexagonales ou encore en forme d'instrument de musique, de poisson, de feuille, d'éventail, de calebasse... les assiettes peuvent être trouées, avec poignée, reposer sur des pieds hauts ou courts…



Verre, céramique, laque... La matière des plats est aussi importante que le contenu.



Simplicité et nature. Peut-on trouver une assiette plus belle qu'un galet ?

Tout comme les aliments, les assiettes aussi ont leur « terroir »

La liste serait longue si l'on devait énumérer l'ensemble des styles différents de céramiques et de laques, mais une chose est sûre : la vaisselle, au Japon, est un peu comme le vin en France ; la notion de « terroir » s'y applique, c'est la terre de chaque région, et le type de bois utilisés, la forme des fours suivant les climats et les milieux différents qui déterminent la qualité et style de céramique. Presque toutes les régions ont leur propre céramique, et chaque style attire ses amateurs. Idem pour les laques : on pourra, avec un peu d'entraînement, reconnaître chaque style de laque tellement les techniques et la couleur même de l'écarlate sont différentes…
Si chaque style représente la « couleur locale »



au sens propre, il n'y a pas pour autant de règle ou de limite pour l'utilisation de ces assiettes. Vous pouvez mélanger les styles et les régions sans aucun problème.

Voici les styles les plus représentatifs et leurs caractéristiques :

• **Arita :** historiquement le premier style de porcelaine au Japon, très probablement à partir de 16e siècle à partir d'une technique provenant de Corée. Les motifs à traits rouges et couleurs variées sur fond blanc ont été beaucoup exportés à partir de 17ème siècle dans le cadre du commerce hollandais, et l'influence du style « Arita » est très perceptible dans les céramiques européennes.

• **Seto :** C'est ici que la fabrication de céramique a commencée, à partir du 4e siècle, grâce à une technique importée de Chine. Le nom est devenu synonyme de céramique : le « seto-mono = chose de Seto » est un autre nom de la céramique, comme les laques sont aussi désignés sous le nom de « Japan ».

• **Kutani :** style connu pour ses porcelaines à couleurs posées, vert, jaune et violet.

• **Karatsu :** cette région fabrique depuis des siècles les vaisselles de la vie de tous les jours, avec des couleurs sobres d'ocre ou blanc grisâtre.

• **Mino :** il existe plusieurs types de céramique dans cette région, tel le « kiseto », connu pour sa couleur jaune crème, « Shino », qu'on peut distinguer par sa peau rugueuse comme un zeste d'agrume, ou « oribé », fondé par un grand amateur de cérémonie du thé, facilement reconnaissable par ses enduits émeraude.

• **Bizen :** l'une des régions les plus anciennes pour la fabrication de grès, dans une terre très ferrugineuse, donnant une couleur allant de marron noirâtre à rougeâtre.

Wabi-sabi, beauté de l'imperfection

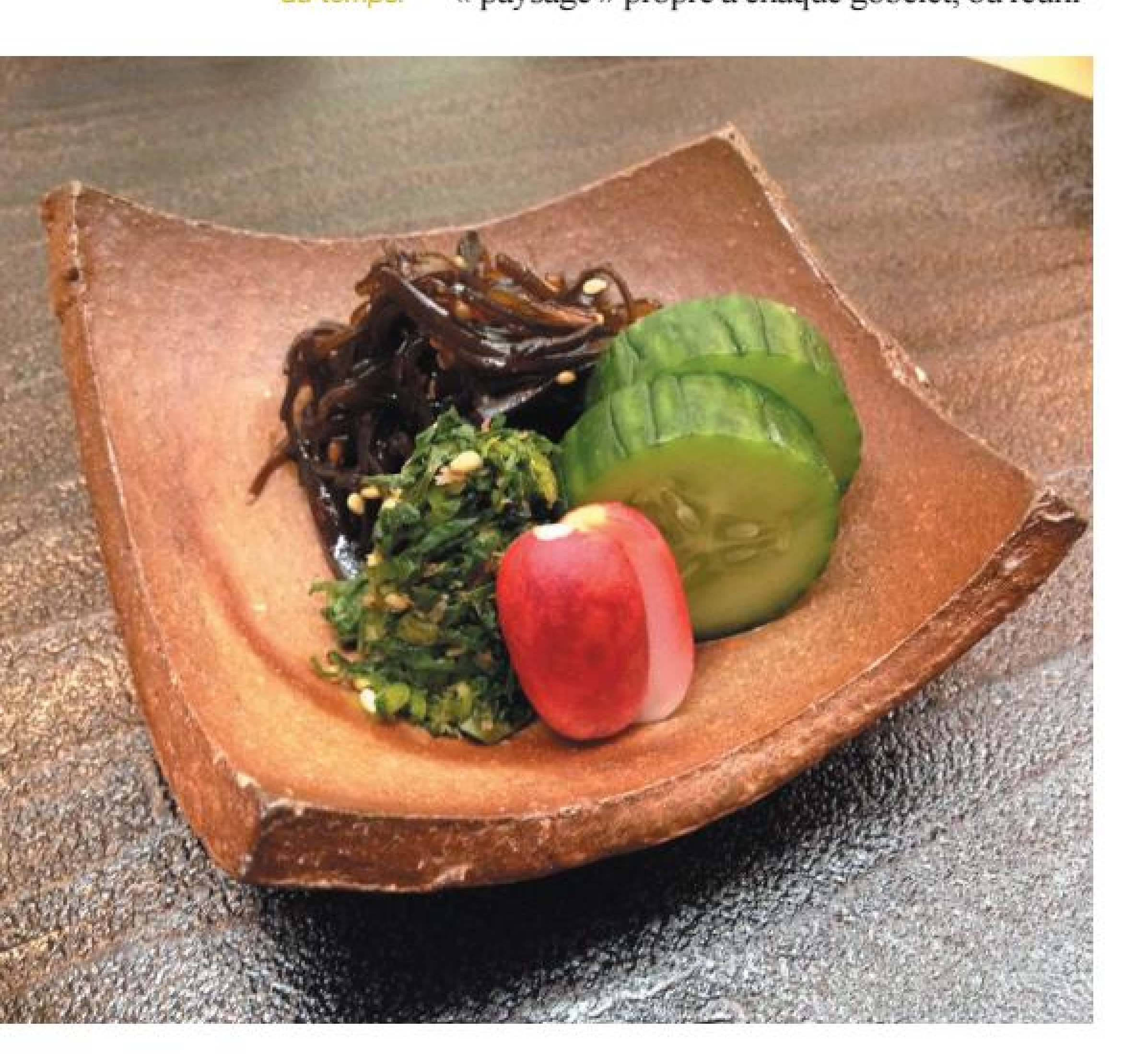
L'esthétique de l'« utsuwa » ne trouve pas seulement à s'exprimer pendant les repas, elle est essentiellement née avec l'évolution de la cérémonie du thé.

Le fameux « wabi », l'art de ce qui est imparfait, avec une préférence pour la sobriété et l'état brut, et « sabi », beauté profonde et riche au sein de la quiétude, dans la patine, s'est développé dans l'art du thé.

Ainsi, cette quête de beauté personnalisée par l'imperfection a même fait naître la technique de « kintsugi », qui consiste à recoller les pièces cassées d'une pièce de céramique en laissant apparents les lignes de fracture de lignes dorées. Les amateurs de cérémonie de thé iront même jusqu'à casser volontairement leurs gobelets pour ensuite les recoller et créer un « paysage » propre à chaque gobelet, ou réuniront des tessons de pièces antiques différentes pour réaliser un nouveau gobelet en « patchwork »…

Sans exiger un tel extrémisme, l'esthétique wabi-sabi a largement influencé la cuisine traditionnelle japonaise, du fait que les seigneurs amateurs de cérémonie du thé ont encouragé et financé les céramistes de leur région afin de fabriquer les ustensiles autours de cette cérémonie.

Certaines des caractéristiques de la cuisine traditionnelle japonaise déjà mentionnées (quête de la nature, des saisons, l'asymétrie) proviennent en droite ligne de la pensée de la cérémonie du thé, et aujourd'hui encore, de nombreux chefs pratiquent la cérémonie du thé pour approfondir leur connaissance de l'esprit de l'« utsuwa ».



Sobriétté et beauté de l'état brut, de la patine du temps.

La pièce unique plutôt que le service

Si la cuisine traditionnelle japonaise possède ses règles d'or, impératives pour pouvoir effectuer la mise en assiette, une grande liberté est d'autre part laissée au chef dans le choix des plats et leurs assemblages sur la table. A la notion occidentale de « service », avec 12 ou 24 plats identiques pour tous les convives, on préfèrera souvent, au Japon, celle de disparité dans les assiettes ou les bols. Le saké, par exemple, est souvent servi aux invités dans des coupes différentes pour chacun. On peut également utiliser une coupe à saké pour y déposer un aliment et la détourner ainsi de sa fonction. Ou encore, transgressant la règle de mettre la soupe dans un bol en laque, on peut la mettre volontairement dans un bol en céramique. Les mains sentiront plus de chaleur, mais en automne, lorsque la fraîcheur commence à se faire sentir dans l'air, c'est aussi agréable et cela peut faire partie du « goût » du plat.

Il ne suffit pas de préparer des plats délicieux et décorer joliment ses plats sur une assiette blanche toujours identique pour passer pour un chef talentueux au Japon. Le chef doit coordonner le déroulé d'une dizaine, voire d'une vingtaine de plats de tailles et de formes



Faites à la main, les assiettes sont toutes différentes.



variées, à la manière d'un metteur en scène, tout en respectant d'innombrables critères fonctionnels, esthétiques et symboliques. C'est dans ce sens-là que la cuisine japonaise procède d'un véritable « art » de la table.

Modernité de la tradition

D'autant plus que l'univers de l'« utsuwa » n'est jamais figé. Historiquement, déjà, les céramiques notamment ont sans cesse fait évoluer leurs styles et varier leurs techniques, c'est dans cette dynamique que réside la force de cet univers.

Très récemment, différents fabricants tentent des ouvertures dans leurs styles ; les styles Kutani ou Arita, en particulier, connus au 19e siècle par leurs produits exportés en Occident, continuent à être audacieux dans leurs tentatives.

Par exemple, 1616/Arita Japan, un projet en collaboration entre la préfecture de Saga et les Pays Bas, a connu une réussite et une visibilité mondiale depuis quelques années : les producteurs de céramique de la région d'Arita, avec des designers industriels contemporains du monde entier, essaient d'inventer une nouvelle esthétique. La relecture des coloris traditionnels japonais, rafraîchie par un nouveau courant d'air, peut parfaitement coller au goût d'aujourd'hui. ■



Un exemple de céramique travaillée dans un esprit contemporain.

Mihon

ces faux plats plus vrais que nature !

AU JAPON, POUR ATTIRER LE CLIENT, LES RESTAURANTS EXPOSENT, EN VITRINE, DES REPRODUCTIONS DE PLATS QU'ON JURERAIT SORTIS DE LA CUISINE. DES SECRETS DE FABRICATION QU'IL EST AUJOURD'HUI POSSIBLE DE DÉCOUVRIR.

Par Ryoko **SEKIGUCHI**

Parmi les milliers de choses qui frappent les voyageurs étrangers au Japon, il y a ces plats en résine synthétique ou *mihon* qui décorent les vitrines des restaurants. Bols de fausses nouilles, faux curry, faux gyôza, pizza, sandwich, bière et café, sushi, ou encore pancakes à la crème chantilly… Ces présentations facilitent grandement le choix lorsqu'on ne comprend pas la langue du pays, et mettent en appétit les promeneurs des passages souterrains où pullulent les petits restaurants populaires, ou des « food court » des centres commerciaux.

A part en Corée et dans quelques rares autres pays asiatiques, ces échantillons typiquement japonais n'existent nulle part ailleurs.

Ils seraient nés sur l'archipel sur le modèle des cires anatomiques utilisées pour les laboratoires et les étudiants en médecine et ce sont les grands magasins qui, dans les années 1920, sont les premiers à les utiliser car ils sont alors considérés comme les symboles de la nourriture moderne. Mais ils gagnent leur popularité surtout dans les années 1970, quand l'usage des résines synthétiques se développe. Utilisée jusque-là, la cire présentait l'inconvénient de se casser facilement et de se déformer à la chaleur.

C'est dans les années 1970-80, que les échantillons alimentaires connaissent leur période de gloire. À l'époque, les restaurants commencent en effet à proposer des menus du jour (*teishoku*) que l'on retrouve à l'identique dans la vitrine. Les touristes qui se contentent de montrer du doigt ce qu'ils veulent manger sont alors frappés de constater que ce qui leur est servi est exactement ce qu'ils ont vu en vitrine !



tempura maki et dimsun...

DES PLATS EN FORME DE PORTE-CLEF, DE CLEF USB, DE PIN'S, DE BADGE, OU MÊME EN BOUCLES D'OREILLE…

Mais au Japon plus qu'ailleurs, une mode en chasse une autre et bientôt, les patrons de restaurants trouveront plus économique et plus moderne de reproduire leurs plats en photo qu'en « vrai ». Jusqu'au début des années 2000, les faux plats ne sont plus utilisés qu'en pro-

Les fabricants de mihon sont capables de reproduire tout type de plat...

vince et deviennent, aux yeux des Japonais, carrément ringards. Le nombre d'artisans travaillant dans le secteur baisse alors rapidement, les jeunes ne voulant plus reprendre un métier peu rémunérateur. Les ateliers de fabrications ferment les uns après les autres.

Le curieux regain des échantillons alimentaires est peut-être dû, en partie, aux étrangers, qui, avec un regard nouveau, trouvent aujourd'hui un intérêt à cette production et n'hésitent pas à rapporter chez eux, comme souvenir, de faux sushi ou une assiette de spaghetti avec la fourchette qui tient toute seule en l'air. Du coup, les jeunes Japonais trouvent aujourd'hui, eux aussi, ces échantillons amusants. Des magasins spécialisés vendent des plats en forme de porte-clef, de clef USB, de pin's, de badge, ou même en boucles d'oreille... Des ouvrages sur ces échantillons sont publiés, recensant jusqu'à plus de trois cents modèles pour faire découvrir ■■■



Les résines sont chauffées puis refroidies dans l'eau glacée.

l'univers fascinant de cette « fausse nourriture ». Les fabricants organisent même des workshops dans les écoles ou les centres de loisirs pour les enfants.

Sur certaines reproductions, on trouve le nom de l'artisan qui a réalisé le travail !

Profitant de cette nouvelle fascination pour les faux plats, certains magasins proposent désormais des ateliers de fabrication durant lesquels on apprend à confectionner soi-même tempura, râmen, sushi, bentô ou desserts… Il vous en coûtera autour de 2000 yens (15 euros) et vous êtes sûr de passer un bon moment !

Mais si vous voulez acheter l'un des ces plats « grandeur nature » attendez-vous à le payer 10 fois plus cher que le vrai ! Alors qu'une vraie assiette de curry coûte 800 yens (6,5 euros), son modèle en résine synthétique peut atteinde les 65 euros !

Mais ce prix se justifie largement car les processus de fabrication sont très complexes et requièrent un véritable savoir-faire manuel et artisanal : peindre les écailles de poisson, dessiner les filaments des clémentine, enrouler les faux grains de riz dans une fausse algue nori, courber la chair des crevettes en la chauffant légèrement sur une plaque puis la laisser refroidir dans l'eau tout en maintenant sa forme… Tout cela ne peut se faire qu'à la main et demande à la fois du temps et de l'adresse. Les morceaux de résine industrielle qui ne sont, au départ, qu'un morceau de plastique, prennent, étape par étape, une apparence hyper réaliste d'aliments « quasi-vrais ».

Ces étapes nous font prendre conscience des dizaines de détails qui caractérisent les aliments et auxquels nous ne prêtons habituellement aucune attention. Connaissez-vous, par exemple, la taille exacte des points sur les œufs de cabillaud ou de saumon ? Avez-vous une idée du nombre de teintes de vert qu'une laitue peut présenter ? Sans modèle, impossible de reproduire un aliment de façon convaincante.

Lorsqu'ils exécutent une commande pour un restaurant, les artisans spécialisés dans les *mihon* leur demandent plusieurs photos des plats ainsi qu'une description minutieuse de l'effet recherché. Les faux plats doivent en effet ressembler le plus possible aux plats réels tels qu'ils sortent de la cuisine. Un véritable travail d'artiste au point que certains fabricants indiquent, sur leurs produits, le nom de l'artisan qui les a réalisés. Avec un peu d'entraînement, peut d'ailleurs constater que chaque artisan à sa technique et son style propre. Certains excellent dans l'art de reproduire la peau de poisson tandis que d'autres se sont spécialisés dans le mouvement des nouilles tourbillonnant dans leur faux bouillon…

Aujourd'hui, un lieu de formation professionnelle existe, où l'on apprend, non seulement la fabrication de ces échantillons, mais aussi les techniques de prise de vue de produits pour les dépliants ou la création de pages web des restaurants. Les apprentis y apprennent aussi à faire réellement la cuisine pour améliorer leur savoir-faire en découpe des ingrédients et la mise en assiette. Sans oublier des cours de gestion pour monter sa propre boîte d'échan-

Informations pratiques

Plusieurs magasins proposent des ateliers de fabrication d'échantillon culinaires avec parfois, pas toujours, des cours en anglais. Les deux adresses ci-dessous se trouvant dans le quartier des ustensiles culinaires, vous pourrez en profiter pour acheter quelques céramiques ou matériel semi-professionnel.

A Tokyo

Ganso Shokuhin Sanpuru-ya

Adresse 3-7-6, Nishi-asakusa, Taitô-ku Tokyo ouvert de 10h-17h30

(ils vendent également une gamme de produits « sanpurun », un kit pour préparer les échantillons soi-même)

site (en anglais)

http://www.ganso-sample.com/en

A Ôsaka

Design Pocket

10-11, Nanbasennichimae, Chuôku, Ôsaka

site (en anglais) : http://designpocket.co.jp

Il existe aussi des sites de vente ou l'on peut non seulement acheter des échantillons mais aussi passer commande à partir d'un modèle :

Morino Sanpuru

http://morino-sample.jp/

Fake food Hatana

http://ii-fake.com/

Ils ont une gamme d'accessoires originaux et amusants, tels que maki en barrette pour les cheveux, gyûdon ou spaghetti bolognaise en collier, boucles d'oreille riz au curry, épingles de cravate-frites…

tillons alimentaires. Cette petite industrie donne également du travail à quelques centaines d'artisans travaillant à la maison pour un revenu d'appoint.

Si vous avez un peu de temps au Japon, vous ne regretterez pas de participer à la fabrication de *mihon*. Bien plus que le simple plaisir enfantin de jouer à la dînette, vous y gagnerez un nouveau regard sur les aliments. Vous pourrez alors, avec l'œil du spécialiste, évaluer, comparer, analyser les différents types d'échantillons dans les vitrines des restaurants et repérer ceux qui se fournissent chez les bons artisans… ■

Chaque oeuf de saumon est peint à la main...



POP UP

Noma à Tokyo

Prenez le meilleur restaurant du monde, extirpez-le de son terroir d'origine (Copenhague) et réimplantez-le 8700 km plus loin à Tokyo ! Résultat : une liste d'attente de 58 000 personnes et un film, « Noma au Japon », en salle à partir du 26 avril.

Par Tinka **KEMPTNER**

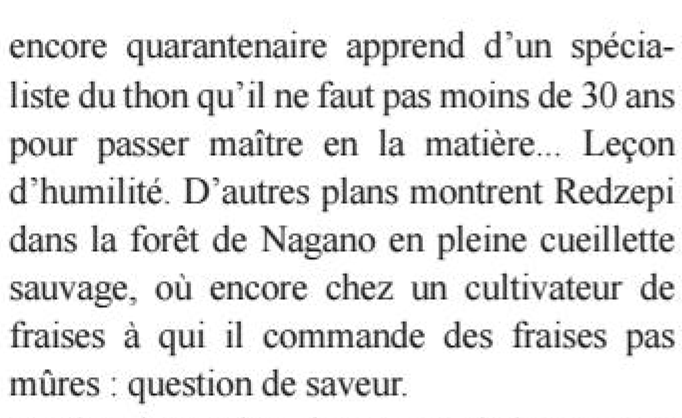


Préparation d'un canard.

Passons sur la logistique titanesque du projet (77 employés délocalisés pendant deux mois avec conjoints et enfants ; tables et chaises acheminées du Danemark ; assiettes et couverts réalisés sur mesure pour l'occasion ; transformation du 37e étage de l'hôtel Mandarin Oriental à Tokyo en laboratoire gustatif d'avant-garde…). Laissons aussi de côté le versant « Koh Lanta » de l'entreprise (comment survivre dans un environnement inhabituel, soumis à des pressions folles, avec des journées de travail de 20 heures, six jours sur sept, sans oublier le chef jamais satisfait, qui change d'avis comme de tablier…).

Ce qui nous a intéressés, à Wasabi, c'est la rencontre au sommet entre René Redzepi et la gastronomie nipponne. Dans le film de Maurice Dekkers, journaliste néerlandais qui signe ici son premier long-métrage, cette rencontre a souvent lieu hors champ. Le cœur de l'action se déroule au Mandarin Oriental, fin 2015 - début 2016, entre les membres de sa garde rapprochée qui s'arrachent les cheveux devant les défis du jour (comment diable transformer une tortue en plat adoubé par le chef ?).

Heureusement, il arrive que la caméra sorte de ce huis clos, fût-il passionnant. A Tsukiji, le marché de poissons de Tokyo, le chef pas encore quarantenaire apprend d'un spécialiste du thon qu'il ne faut pas moins de 30 ans pour passer maître en la matière... Leçon d'humilité. D'autres plans montrent Redzepi dans la forêt de Nagano en pleine cueillette sauvage, où encore chez un cultivateur de fraises à qui il commande des fraises pas mûres : question de saveur.





Pendant les mois qui ont précédé l'ouverture de son restaurant éphémère au Japon, le chef et ses bras droits ont parcouru l'archipel de long en large à la recherche de pépites gastronomiques. « Je voulais m'approcher le plus possible de l'époustouflante variété culinaire qu'offre le Japon et de son amour pour l'artisanat », explique-t-il dans les pages du magazine américain Saveur, avant de citer l'exemple d'un chef nippon qui dort dans son restaurant plusieurs fois par semaine pour que son maquereau soit mariné à la perfection. Se



Plat à base de crevettes vivantes et de sel de fourmi.

rend-il seulement compte que ce chef aurait pu être lui-même ? En matière de dévouement au travail, René Redzepi n'a rien à envier à ses confrères japonais. De même, il a beau s'étonner, dans le film, à quel point ceux-ci aiment contraindre la nature, la plier à leur vision esthétique, sa propre approche est-elle si différente au fond ? Plutôt que de servir une gousse d'ail noir telle quelle, il la transforme en origami en forme de fleur. Il y a même du samouraï en lui, lorsqu'il assène à ses troupes, le jour de l'ouverture du Noma Japon : « Ne laissez paraître aucune frustration, faites en sorte qu'elle vous dévore de l'intérieur ». Alors René Redzepi est-il plus japonais que les japonais ? Pas sûr… A partir du 12 avril prochain, il déménage avec toute sa brigade au Mexique avant de fermer définitivement son restaurant de Copenhague pour, sans doute, renaître ailleurs sur la planète.

Délices d'initiés

Voici, par le menu, les 14 plats servis pendant cinq semaines au Mandarin Oriental de Tokyo par René Redzepi et son équipe, moyennant 40,200 yens. Seuls 3000 chanceux ont pu vivre cette expérience exceptionnelle. La liste d'attente a atteint 58 000 personnes, l'équivalent d'un stade !

- Crevette vivante, sel de fourmi
- Agrumes à l'huile d'algues (coupés façon sashimi)
- Toasts de foie de lotte aux algues
- Tarte aux palourdes à l'eau douce (pour un seul service, 14 cuisiniers passaient trois heures chacun pour ouvrir ces coquillages)
- Miso de tofu et noix avec yuzu (René Redzepi raffole de tofu sous toutes ses formes)
- Fudge de Saint-Jacques
- Soba de sèche au bouillon froid au pin de Nagano et roses sauvages d'Okinawa
- Potiron-algues, servi avec une sauce aux bourgeons de cerisier et fleurs de cerisier séchées
- Cuir de fleur d'ail (ail noir séché et plié en origami pour former une fleur)
- Racines (« Un plat fait de produits qui poussent en ce moment sous la terre », dixit le chef dans le film)
- Canard servi avec une sauce aux raisins sauvages des montagnes de Nagano
- Dessert de riz au sake et lie de sake
- Patate douce, sauce au kiwi sauvage (« Le fruit le plus dingue que j'aie jamais goûté, très sucré et acide à la fois, extrêmement aromatique. »)
- Cèpe de bouleau

« L'expérience au Japon a été très difficile, voire trop difficile, pour certains membres de la brigade. »

INTERVIEW AVEC LE RÉALISATEUR **MAURICE DEKKERS**

On s'attendait à suivre René Redzepi à travers l'archipel, à la rencontre d'artisans nippons. Or, ces scènes sont très rares dans votre film…

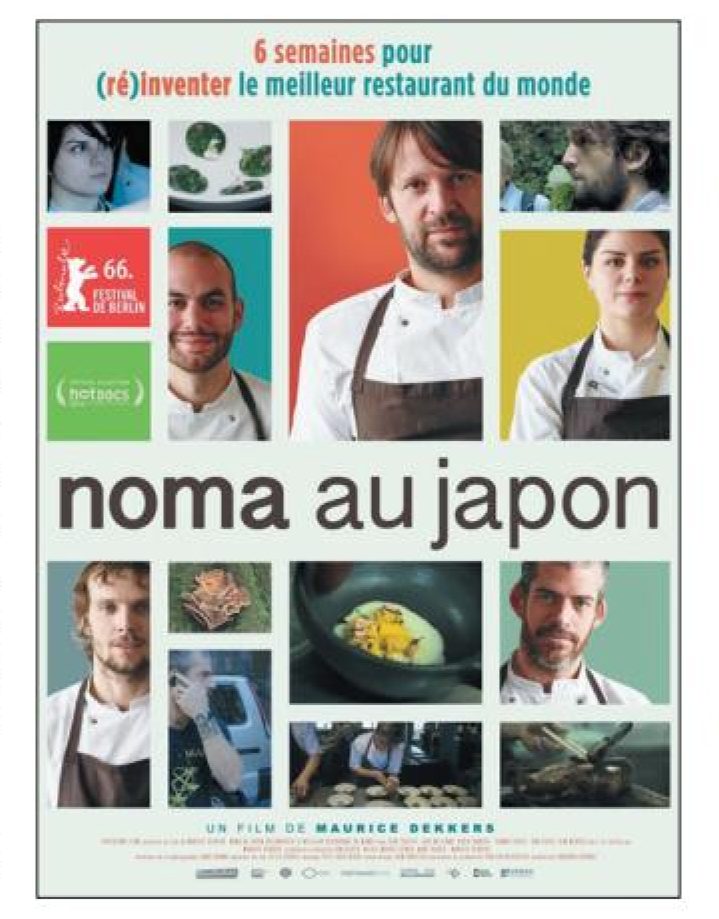
Pour moi, c'est d'abord un film sur la créativité, la nourriture est secondaire. La question que je pose est de savoir comment créer quelque chose de totalement nouveau dans un contexte nouveau. Il se trouve que ce qui est créé se mange, mais ça pourrait être un tableau, un immeuble… Lorsqu'on crée, on est plein d'enthousiasme au début, puis le doute s'installe, on remet tout en cause, avant d'aboutir à quelque chose qui nous satisfasse. C'est ce processus créatif qui m'intéressait.

Comment la créativité de René Redzepi a-t-elle été nourrie par le Japon ?

Il a voulu s'imprégner totalement de la culture culinaire nipponne. Il s'est mis au japonais, il a dévoré des tonnes de livres, mais surtout, il a rencontré énormément d'artisans, même si le film ne le montre pas toujours. L'année qui a précédé sa résidence au Mandarin oriental à Tokyo, il a fait sept voyages au Japon. Durant une de ces virées, il a pris 14 vols en six jours pour découvrir un maximum de choses. Chaque halte était minutée.

Vous avez dit ailleurs que filmer une brigade de cuisine est ennuyeux. Vous n'êtes pas passionné de cuisine ?

Si, au contraire ! Pour moi, ces six semaines de tournage comptent parmi les meilleurs moments de ma vie. Ce que je voulais dire, c'est que le grand public peut vite s'ennuyer en regardant des gens s'activer autour des fourneaux. L'idée n'était pas de faire un film pour passionnés de cuisine mais pour tout le monde. Or contrairement à ce que veulent nous faire croire les émissions de télé réalité, il se passe très peu de drames en cuisine. On y croise surtout des gens absorbés par leurs tâches. Ils parlent peu, et crient encore moins. Je voulais montrer cette concentration extrême sans ennuyer.



Votre film insiste beaucoup sur la pression, l'intensité, le côté « no life » des membres de la brigade, dévoués corps et âme. Avez-vous aussi assisté à des moments de joie?

Pas tellement. La joie pour ces gens, c'est de voir la joie des clients. L'expérience au Mandarin Oriental a été très difficile, voire trop difficile, pour certains membres de la brigade. S'ils avaient su ce qui les attendait, ils n'y seraient sans doute pas allés.

Le film donne parfois l'impression que vous êtes infiltrés au sein d'un gang, avec ses codes, son leader…

C'est tout à fait l'impression que j'avais. Pour les membres de l'équipe, le monde extérieur n'existe plus. On a l'impression que travailler dans cette cuisine est une façon de se protéger des dangers du monde extérieur, de se sentir en sécurité, même s'ils en bavent.

Cette quête de la perfection, ce dévouement, ça fait penser au Japon justement…

Tout à fait. C'est peut-être pour cela d'ailleurs que beaucoup de clients japonais ont adoré la cuisine de René. Ses créations semblent très simples, mais le processus créatif qui aboutit à ce résultat est extrêmement complexe.

En même temps, son audace peut aussi heurter certaines sensibilités, surtout au Japon…

Il est vrai qu'un des plats a dû être retiré du menu parce que le public japonais le trouvait trop dérangeant. Il s'agit de la tarte aux palourdes crues. Les Japonais n'ont pas l'habitude de manger ce type de coquillages sous forme crue. Il y avait aussi eu des remarques concernant le plat au tofu, qui comportait des noix. Cette association semble être un faux-pas au Japon.

Le portrait que vous brossez de René Redzepi est très flatteur. Vous le montrez même en train de nettoyer la cuisine. Le fait-il aussi hors caméra ?

Tout à fait. C'est même étonnant. J'avoue que j'aime beaucoup cet homme.





distribué par



FRANCE
www.jfc.eu

NOUILLES RAMEN ラーメン

Tokyo wavy noodle

Tokyo straight noodle

Sapporo wavy noodle

Prêtes en 40-60 secondes !

Foodex vous propose une gamme de nouilles Râmen et de bouillons prêts à l'emploi, de qualité artisanale.

Miso Shoyu Paitan







FOODEX SAS T/+33 (0) 1 45 10 24 00 4, impasse des carrières 75016 Paris France www.foodex.fr

